MAIRIE DE PARIS

DÉCHETS, MOINS C'EST MIEUX

Éviter le gaspillage alimentaire, c'est -20 kg d'aliments, jetés à la poubelle par habitant et par an

Les déchets alimentaires, n° 2 dans les poubelles parisiennes !

Qui jette un steak augmente l'effet de serre !

Réduire le gaspillage alimentaire permet de faire des économies de matières premières, d'énergie et d'eau, par exemple :
- Il faut 16 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande rouge.
- Jeter un steak de bœuf équivaut à rouler en voiture pendant 4,9 km ou laisser une lampe de 60 W allumée pendant 70 heures.

Réduire le gaspillage alimentaire permet indirectement de réduire les émissions de gaz à effet de serre. (Un repas = 3 kg de gaz à effet de serre).

Qui jette un œuf augmente les dépenses !

Les aliments jetés à la poubelle correspondent à une perte financière immédiate pour les Parisiens. Par ailleurs, le transport et le traitement de ces déchets génèrent un coût pour la collectivité.

430 euros par personne et par an jetés à la poubelle :

- 1,3 milliard de tonnes par an de la production alimentaire mondiale sont jetées ou perdues.
- Chaque Français jette par an au moins **20 kg d'aliments à la poubelle** dont 7 kg de denrées encore emballées (12 kg à Paris, c'est pire !).
- Les déchets alimentaires constituent **la deuxième catégorie la plus représentée** dans les poubelles parisiennes, juste derrière le papier.

Bon à savoir :

• En France, 1 quart de la nourriture produite finit à la poubelle alors que **plus de 3 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire.**

Comment **acheter** malin ?

• Recenser les stocks existants dans le réfrigérateur et les placards.
• Faire une liste de course en fonction des besoins.
• Planifier les menus autant que possible.
• Être attentif aux dates de péremption*.

** DLC : date limite de consommation. Se traduit par la mention sur le produit « À consommer jusqu'au » suivi du jour et du mois. Concerne les produits frais. Au-delà de cette date, les produits ne doivent plus être vendus ni consommés car susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine.*
DLUO : date limite d'utilisation optimale. Se traduit par la mention sur le produit « À consommer de préférence avant » suivi de la date en jour, mois ou année. Concerne le produit semi-frais ou sec. Au-delà de cette date, les produits peuvent perdre une partie de leurs qualités gustatives et nutritionnelles mais leur consommation est sans danger.

Comment bien **conserver** les aliments ?

• Respecter le mode de conservation indiqué sur le produit :
- au congélateur = -18 °C ;
- au réfrigérateur = entre +2 °C et +5 °C ;
- au frais = jusqu'à +15 °C hors du réfrigérateur ;
- à température ambiante = entre +18 °C et +22 °C.

• Ranger les aliments dans le réfrigérateur comme indiqué dans le mode d'emploi de celui-ci pour respecter les températures de conservation.

• Vérifier régulièrement les dates de péremption des produits et appliquer la règle du « premier rentré, premier sorti ».
• Conserver les aliments entamés dans des boîtes hermétiques ou bien les emballer.
• Congeler les aliments en excès pour prolonger leur durée de vie.

Trucs et astuces pour ne **pas gaspiller**

• Adapter les quantités au nombre de convives.
• Accommoder les restes (quiches, salades, omelettes, gratins, tartes, compotes, pain perdu…).

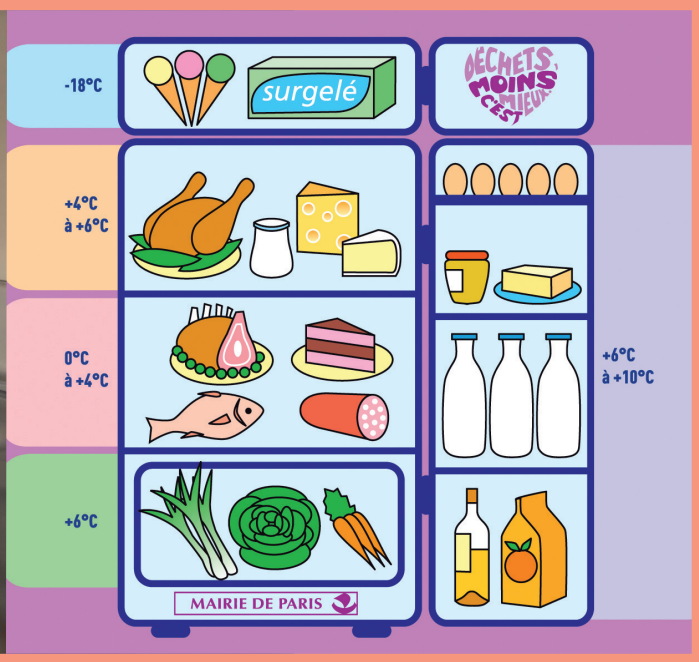
Voir trucs et recettes sur paris.fr

Comment faire du **compostage** domestique ?

Il suffit d'utiliser ses restes de repas (sauf produits carnés, poissons et plats en sauce, laitages) pour faire du compost, qui servira de fertilisant pour les plantes d'appartement, de balcon ou jardin.

Composter à Paris, c'est possible grâce à l'opération de compostage et de lombricompostage collectif en pied d'immeuble menée par la Mairie de Paris. Une centaine de site, représentant environ 2 000 habitants disposent aujourd'hui de ce matériel de compostage collectif mis gratuitement à la disposition des copropriétés privées, immeubles (gérés par un bailleur social ou privé) ou établissements publics (écoles, crèches, etc.).
Également, à l'initiative des habitants, le compostage peut aussi se faire individuellement.

Toutes les informations sur paris.fr



2013 ©DPE